



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞAÇ ÇİLEKLİ CASSATA

Eyüp Sevinç

100 gram ahududu  
100 gram böğürtlen  
20 gram ahududu likörü  
200 gr çilek  
Çikolata sosu için;  
100 gram çikolata  
200 gram kremşanti  
Krem patisserie için;  
50 gram tereyağı  
2 su bardağı şeker  
½ su bardağı un  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
200 gram kremşanti

Krem patisserie için; Sütün yarısını bir tencerede kaynatın. Un, şeker ve yumurtayı bir başka kaptaki karıştırın. Sıcak sütü ilave edin. Karıştırarak 5 dakika pişirin. İçine tereyağını da ilave edin. Karıştırarak soğutun. Son olarak 200 gram kremşantiyi de ilave edip, karıştırın. Bir pasta kalıbını plastik folyo ile kaplayın. Ortasına kadar hazırladığınız krem patisserieden doldurun. Önceden böğürtlen ve ahududuyu ahududu likörü ile ıslatın. Krem patisserienin üzerini kaplayın. Kalan kremayı üzerine sıkın. Çikolata sosu için; 100 gram kremşantiyi bir tencereye koyup ısıtın. İçine çikolatayı ilave edin. Çikolata eriyene kadar karıştırın. Çikolata sosuyla kaplayın. -20 derecede 3 saat bekletin. Dilim dilim kesin. Eritilmiş çikolatayla birlikte servis edin.

